



La main à la pâte  
depuis 1935

# DECRUYNAERE

boulangier • pâtissier • glacier



MENU DES FÊTES  
2025-2026



# TOASTS APÉRITIFS

(À RÉCHAUFFER AU FOUR)

## LE PLATEAU DE 30

30,00 €

assortiment de 7 toasts :

croque-Monsieur, pizza à la tomate,  
pain-saucisse, quiche aux lardons,  
feuilleté béchamel & thon, vidé béchamel,  
petit chou béchamel & oignon.

# PAINS SURPRISES

## 5 PICCOLOS PAR PERSONNE

par pers. 7,70 €

piccolo gris,  
piccolo blanc,  
blanc aux graines de sésame,  
blanc aux graines de pavot  
gris aux noix

## GARNITURE

garnis de salade de crabe  
filet américain  
jambon à l'os  
salade de poulet  
Emmental

avec salade

par pers. 7,80 €

supplément panier

6,00 €

supplément panier réutilisable avec caution

10,00 €

supplément tortue

7,00 €

# MIGNARDISES

à la pièce 1,30 €

Éclair

Carré crème

Carré confiture

Boule de Berlin

à la pièce 1,45 €

Paris-Brest

Savoie crème au beurre Moka\*

Savoie crème au beurre vanille\*

Misérable

Javanaïs

Merveilleux crème fraîche

Cygne (avec crème fraîche, ananas)

Savoie crème fraîche au rhum\*

Savoie crème fraîche au cointreau\*

Savoie crème fraîche à l'avocat\*

Baba au rhum\*

Forêt noire

3 chocolats

Tartelette aux fraises

Tartelette aux fruits

Tartelette aux bananes

Tartelette au citron meringuées

à la pièce 1,55 €

L'éclat tropical **NOUVEAU !**

L'Hibiscus

Jasmin

Gianduja

Bavarois à la framboise

Bavarois à la fraise

Bavarois aux fruits de la passion

Jad'Or

Le William's

Le caramel salé

Mont d'Or

# ENTREMETS

(DISPONIBLES PAR 4, 6, 8 OU 10)



## L'ÉCLAT TROPICAL NOUVEAU ! par pers. 4,60 €

Mousse à la vanille de Madagascar, crème brûlée à la pistache et son croquant aux amandes, recouvert d'une gelée mangue/passion.

### L'HIBISCUS

Génoise et mousse au chocolat avec un fond de spéculoos et un palet d'Hibiscus.

### LE JASMIN

Génoise de thé au jasmin, mousse au chocolat blanc et zeste de main de Bouddha, croquant aux amandes.

### JAD'OR

Mousse au chocolat avec son cœur de crème brûlée café sur ses éclats de caramel croquant.

### LE WILLIAM'S\*

Bavarois à la Poire Williams, mousse au chocolat et son croquant au caramel salé.

### LE CARAMEL SALÉ

Bavarois au caramel salé, biscuit au chocolat, pétales de fruits rouges.

### MONT D'OR

Goût chocolat pour ce gâteau composé d'un duo de mousses au chocolat et d'un biscuit coco.

### FORÊT NOIRE

Mousse et génoise au chocolat, crème fraîche, corolles de chocolat au lait.

### 3 CHOCOLATS

Génoise au chocolat assortie de 3 mousses au chocolat, corolles de chocolat blanc.

### BAVAROIS À LA FRAMBOISE

## BÛCHE OU CŒUR DE L'AN CRÈME FRAÎCHE\* par pers. 4,30 €

Savoie crème fraîche, intérieur framboise et ananas. Avec ou sans ganache.

## BÛCHE OU CŒUR DE L'AN CRÈME AU BEURRE\*

Savoie crème au beurre vanille, moka ou praliné ou chocolat.

### JAVANAIS

Alternance de feuilles de biscuits aux amandes et de crème au beurre moka et recouverte d'une ganache.

### MISÉRABLE

Biscuits aux amandes, crème à la vanille bourbon.

### FLAMBÉE

Feuilletage nappé d'une crème diplomate, fruits frais, recouvert d'une meringue caramélisée.

# GLACES

## BÛCHE « À L'ANCIENNE »\*\* par pers. (3 minimum) 5,00 €

## BÛCHE AVEC NAPPAGE par pers. 5,25 €

Uniquement vanille & caramel salé, vanille & fraise ou vanille & chocolat

## CŒUR DE L'AN par pers. 5,25 €

Avec nappage uniquement vanille & chocolat ou vanille & sorbet framboise

## OMELETTE NORVÉGIENNE\* par pers. (4 minimum) 5,40 €

## IGLOO \*\* par pers. (4 minimum) 6,00 €

## CHALET \*\* par pers. (4 minimum) 6,00 €

## PÈRE NOËL \*\* par pers. (5 minimum) 6,00 €

\* Avec alcool

\*\* Les différents parfums sont : Vanille, Vanille-Moka, Vanille-Praliné, Vanille-Chocolat, Vanille-Caramel Salé, Vanille-Fraise, Vanille-Sorbet Framboise, Vanille-Sorbet 4 fruits

# CÔTÉ BOULANGERIE

- ● Pain de maïs (600g) **NOUVEAU !** 4,50 €  
Fermentation lente – farine de blé et de maïs – graines de tournesol – croûte croquante et mie moelleuse
- ● Pain des fêtes aux fruits rouges (300g) **NOUVEAU !** 5,50 €  
Farine de blé – farine de blé intégral – graines de potiron torréfiées et fruits rouges
- ● Pain aux figues et raisins (200g) 3,30 €
- Pain brioché au beurre (200g) 2,50 €
- ● Pain d'antan au levain (800g) 5,00 €  
Fermentation lente – Farine semi-complète
- ● Pain noir (600g) 4,70 €  
Macération – farine de seigle – malt torréfié – levain dur – riche en graines
- Pain miel et noix (400g) 3,85 €  
Fermentation lente – farine semi-complète – miel de chez Miel & Sébastien
- Stollen (spécialité des fêtes) 7,00 €  
Pâte à brioche, épices de Noël, massepain et fruits confits.  
Recouvert de sucre impalpable
- Baguette tradition au levain (300g) 1,95 €  
Fermentation lente
- Pain d'épice 17 €/kg

↳ Ces pains s'accompagnent parfaitement avec:

- foie gras
- fromage
- saumon et fruits de mer

# HORAIRES D'OUVERTURE

du lundi au samedi	07:00	-	19:00
dimanche	07:00	-	17:00
Fermé le mercredi			
le 24 décembre	07:00	-	18:00
le 25 décembre	08:00	-	12:30
Fermé dimanche 28 décembre			
le 31 décembre	07:00	-	18:00
Fermé jeudi 1 <sup>er</sup> janvier			
le 2 janvier	07:00	-	19:00

# COQUILLES PUR BEURRE

au sucre ou au sucre et raisins	
500 gr	5,90 €
1 kg	10,65 €

# GALETTES DES ROIS

(THÈME : JADIS À L'ÉCOLE)

Galette à la frangipane ou aux pommes et à la frangipane	
4 pers.	16,80 €
6 pers.	23,90 €
8 pers. (sur commande)	30,85 €
Galette aux pommes	
4 pers.	13,30 €
6 pers.	18,40 €
8 pers. (sur commande)	23,50 €

Veuillez passer commande  
Avant le vendredi 19/12 pour le 24/12  
Avant le vendredi 26/12 pour le 31/12

Rue du Nouveau-Monde 120  
7700 Mouscron (Belgique)  
Tél. +32(0)56/33 37 57

Réalisé avec passion par **BASE** creativ  
**CRÈME** studio

